

# Que vont vous concocter les cuisiniers cette semaine...

## Lundi 24 mars

Déjeuner à 12h00

Piémontaise  
Bœuf bourguignon  
Tagliatelles  
Plateau de fromages  
Fruits frais ou laitages

**Gâteau :**

Dîner à 18h30

**Potage**

Gratin de choux-fleurs  
Plateau de fromages  
Compote

## Mardi 25 mars

Déjeuner à 12h00

Pamplemousse  
Poisson du marché  
Panais  
Plateau de fromages  
DESSERT DU CHEF

**Gâteau :**

Dîner à 18h30

**Potage**

Croissant au jambon  
Plateau de fromages  
Fruits frais ou laitages

## Mercredi 26 mars

Déjeuner à 12h00

Sardines au beurre  
Cuisse de cannette  
Choux Bruxelles  
Plateau de fromages  
Fruits frais ou laitages

**Gâteau :**

Dîner à 18h30

**Potage**

Lasagnes  
Plateau de fromages  
Crème à l'orange

## Jeudi 27 mars

jeuner à 12h00

Salade d'endives  
Poulet basquaise  
Riz  
Plateau de fromages  
Fruits frais ou laitages

**Gâteau :**

Dîner à 18h30

**Potage**

Crêpe fourrée  
Plateau de fromages  
Panna cotta

## Vendredi 28 mars

Déjeuner à 12h00

Crème dieppoise  
Poisson du marché  
Fondue de poireaux  
Plateau de fromages  
Crème spéculos

**Gâteau :**

Dîner à 18h30

**Potage**

Tartiflette  
Plateau de fromages  
Fruits frais ou laitages

## Samedi 29 mars

Déjeuner à 12h00

Salade strasbourgeoise  
Rôti de porc  
Cèleris branche  
Plateau de fromages  
Fromage blanc coulis

**Gâteau :**

Dîner à 18h30

**Potage**

Quiche cresson au chèvre  
Plateau de fromages  
Fruits frais ou laitages

## Dimanche 30 mars

Déjeuner à 12h00

Moelleux de saumon  
Blanquette de veau  
Pommes de terre  
Plateau de fromages  
Tarte aux fruits

**Gâteau :**

Dîner à 18h30

**Potage**

Salade printanière  
Plateau de fromages  
Fruits frais ou laitages

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs**